

令和５年度及び６年度の各部会における審議状況

- 1 栽培漁業・資源管理部会（令和６年３月２１日） 1
 - （１）「水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画」における令和６年度実施計画について
 - ・計画（案）のとおり承認された。

- 2－1 生産・販売流通部会（令和５年１０月３０日） 7
 - （１）令和５年度千葉ブランド水産物認定に係る審議について
 - ・認定申請のあった９品目（新規３，再認定６）について、いずれも認定の要件及び基準に適合しているとされた。

- 2－2 生産・販売流通部会（令和６年９月１３日） 8
 - （１）令和６年度千葉ブランド水産物認定に係る審議について
 - ・認定申請のあった１７品目（新規２，再認定１５）について、いずれも認定の要件及び基準に適合しているとされた。

- 3 海面利用調整部会（令和６年７月９日） 11
 - （１）遊漁のまき餌釣りに係る委員会指示について
 - ・原案のとおり承認された。
 - （２）千葉県水産振興審議会海面利用調整部会推奨ルールについて
 - ・原案のとおり承認された。

令和５年度千葉県水産振興審議会 栽培漁業・資源管理部会の開催結果について

- 1 開催日時 令和６年３月２１日（木）午後１時３０分から３時まで
- 2 開催場所 千葉県教育会館３０４会議室
- 3 出席委員 柴田玲奈、立岡大助、石川和也、土屋青市、石井春人、松本ぬい子、鈴木久雄、高梨義宏、石井つや子、坂下隆一（敬称略）
（委員１０名中１０名出席）

4 議事概要

（１）部会長の選出及び部会長代理の指名について【協議事項】

- ・部会長は、立岡委員が推薦され、部会長代理は土屋委員が指名された。

（２）「水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画」における令和５年度実績について【報告事項】

（３）「水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画」における令和６年度計画について【協議事項】

① 放流計画

対象魚種	５年度計画 (大きさ)	６年度計画 (大きさ)	放流海域	８年度目標放流量 (第８次基本計画)
まだい	１，０００千尾 (60 mm)	１，０００千尾 (60 mm)	全 県	１，０００千尾 (60 mm)
ひらめ	９４０千尾 (80 mm)	９４０千尾 (80 mm)	全 県	９４０千尾 (80 mm)
まこがれい	４６０千尾 (40 mm)	４６０千尾 (40 mm)	東 京 湾	４６０千尾 (40 mm)
あわび	１，６００千個 (25 mm)	８００千個 +「可能な限りの 増産を目指す」 (25 mm)	全 県	１，６００千個 (25 mm)
くるまえび	６，０００千尾 (30 mm)	６，０００千尾 (30 mm)	東 京 湾	６，０００千尾 (30 mm)

② 技術開発計画 別紙１のとおり

- ・①、②とも、原案のとおり承認された。

（４）本県主要魚種の資源評価・管理について【報告事項】

（５）漁場整備に関する事業実施状況について【報告事項】

（６）磯焼け対策に関する取組状況について【報告事項】

② 技術開発計画

ア 種苗生産

対象魚種	技術開発上の問題点	目標	主に取り組む課題	今後の取組予定	実施機関
ひらめ	餌料及び育成環境による体色異常魚の出現防止	R8年度までに、低照度環境飼育による体色異常魚の出現防止効果を検討する	・中間育成期における着色型黒化抑制効果が示唆されている低照度飼育について、早期に低照度環境に移行することによる黒化の抑制効果を検討する。	・～R8年度 有効な照度の検討	水産総合研究センター
まこがれい	年内採卵に向けた天然親魚の成熟技術の開発	R8年度までに天然親魚を用いた成熟技術を開発する。	－（生産休止のため）	・～R8年度 現在の取組の検証	
とらふぐ	良質卵の安定的な確保	R6年度までに、得られた卵を確実に人工受精させるための、生産現場で利用可能な簡便・安全な精子の保存方法を確立する。	・搾出した卵を確実に人工受精させるための精子保存手法を確認する。搾出した精液を原液、トラフグ用精漿による10倍希釈液、伊勢・三河湾系群種苗生産機関で使用されている組織培養緩衝液で冷蔵保存し、保存後の経時的な精子の泳動率の変化を比較する。また保存した精子を用い受精率及びふ化率を確認する。	・令和6年度で終了	
	良質な種苗の育成	① 種苗生産条件の検討 R6年度までに、初期飼育時の水温条件と噛合い防止技術（海産クロレラ添加及び低照度飼育）を確立する。 ② 種苗生産技術の確立 R8年度までに、20kL水槽における、放流サイズまでの飼育管理手法を確立する。	①噛合い防止技術について、海産クロレラ添加（高濃度及び低濃度）、緑色LED、低照度試験区で飼育試験を行う。生残率、成長等を比較し、その効果を検討する。 ②本県産天然親魚から得られた受精卵を用いて、20kL水槽2面で放流サイズ（全長50mm）まで飼育し、基礎的な種苗生産技術を検証するとともに、生産規模における飼育管理手法を検討する。（4～7月）	① R6年度で終了 ② 再編整備後の大規模生産に向け準備	

対象魚種	技術開発上の問題点	目標	主に取り組む課題	今後の取組予定	実施機関
あ わ び	付着板飼育における安定的な育成方法の改良	R8 年度までに付着率の向上及び付着数の均一化のための改良を行う。	- 付着板を更新するとともに、新規付着板と劣化した付着板による珪藻培養・平板飼育時の比較試験を行う。 - 令和 5 年度に導入した UV 殺菌装置を活用し、珪藻培養と稚貝の付着率が高い付着板の作成方法を検討する。	R7 年度～ 付着板を 5 年サイクルで更新及び付着数の均一化のための採苗手法の検討	(公財) 千葉県水産振興公社
	剥離直後と水温上昇期のへい死対策	R6 年度までに、秋選別までのカゴ飼育の生残率を高め、計画どおりの配付を達成する。	- 一部水槽での UV 殺菌装置を使用した生産の実施。 - 安定生産を図るため、カゴ飼育時の白浜・千倉の適正な飼育数について引き続き検討する。	R7 年度～ 飼育環境の清浄化のため、UV 殺菌海水の一部使用及び徹底した水槽管理の継続	
くるまえばい	安定生産及び早期採卵に向けた種苗生産体制の確立	R8 年度までに、早期採卵対策として、親エビ確保体制を整えとともに、防疫対策により安定生産を図る。	- 県内産親エビの使用を優先するとともに、豊洲市場を活用した良質な親エビの確保が可能となる体制を構築する。 - 防疫対策の徹底を図る。	～R8 年度 親エビ確保体制の維持及び防疫対策の徹底	
はまぐり	着底期以降の稚貝の飼育技術の開発	R8 年度までに、親貝養成手法の改良によるふ化率向上・良質ふ化幼生確保により種苗生産の効率化を図る。	干潟で育成したハマグリ親貝について水槽回収後、定量ポンプによる常時給餌など養成手法の改良により、卵質の向上と高ふ化率を目指す。良卵質の向上と高ふ化率を目指す。良質なふ化幼生の確保により種苗生産の効率化を図る。	R7 年度～ 親貝養成手法の改良（常時飼育等）による種苗生産の効率化 親貝の加温・常時給餌飼育による早期採卵技術の開発	水産総合研究センター
	中間育成技術の開発	R8 年度までに大型個体の育成適地の選定による効率的な育成技術の開発を図る。	盤洲干潟高地盤域では殻長 20 mm以上の成長鈍化が確認されていることから、大型個体の育成適地を選定するために、複数地点で被覆網を使用した育成試験を実施し、効率的な育成技術の改良を図る。	R7 年度～ 被覆網飼育による大型個体の育成適地の選定及び漁獲サイズまでの育成手法の漁業者への技術普及	

イ 放流調査

対象魚種	技術開発上の問題点	目標	主に取り組む課題	今後の取組予定	実施機関
ま だ い	資源状況及び放流効果の把握	毎年の混入率及び回収率を把握する。	・市場調査及び放流効果の解析を行う。	・R7 年度～ 市場調査及び放流効果の解析の継続	水 産 総 合 研 究 セ ン タ ー
ひ ら め	資源状況及び放流効果の把握	毎年の混入率及び回収率を把握する。	・市場調査及び放流効果の解析を行う。	・R7 年度～ 市場調査及び放流効果の解析の継続	
まこがれい	尾びれ 鰭条 屈曲 による 放流効果（回収率）の把握	毎年の混入率及び回収率を把握する。	・市場調査により尾びれ鰭条屈曲を指標とした混入率を調べ、放流効果（回収率）を算出する。	・R7 年度～ 市場調査及び放流効果の解析の継続	
	資源生態的知見に基づく 放流方法の改良及び放流 効果の向上	資源状況及び生態調査を継続するとともに、海域環境を考慮し、放流方法の指導・助言等を行う。	・資源状況及び生態（成長、移動、好適な生息環境など）に関する調査を行う。 ・海域環境（水深、底層水温、貧酸素水塊の分布など）を考慮した放流場所及び放流方法の指導・助言等を行う。	・R7 年度～ これまでの結果を踏まえ、放流方法及び地点の指導・助言等の継続	
とらふぐ	放流効果の把握	天然稚魚の生息環境を把握し、放流適地の選定、種苗の標識放流試験及び漁獲実態の把握により、放流効果を確認する。	・既存の放流適地に関する情報の収集・整理、天然稚魚の生息環境調査を行う。 ・内湾での標識種苗の放流、及び各海域での放流効果、漁獲実態の把握により放流効果の検討を行う。	・～R8 年度 県内放流適地調査 ・～R8 年度 市場調査及び放流効果の解析の継続	
あ わ び	一般漁場及び造成漁場（放流漁場）における回収率の把握	毎年の混入率及び回収率を把握する。	・市場調査により一般漁場及び造成漁場（放流漁場）における放流貝の混入状況を調査し、放流効果（回収率）を把握する。	・R7 年度～ 市場調査及び放流効果の解析の継続	
	造成漁場の適正な管理方法の指導	R6 年度まで放流種苗の追跡調査を行い、成長・生残状況を把握する。また、平板洗浄や転石追加等の漁場環境更新による生産性回復効果を把握する。	・平板洗浄を行った千倉地区輪採漁場において、口開け時の漁獲物調査を行うとともに、取り残しアワビの量を調査する。 ・平板周辺への転石（コンクリートブロック）設置が放流種苗の成長・生残に与える影響を把握する。特に昨年度設置した大型の転石が与える影響を調べる。	・R7 年度～ 漁獲物調査の継続 調査結果を踏まえた課題を設定	

対象魚種	技術開発上の問題点	目標	主に取り組む課題	今後の取組予定	実施機関
あわび	造成漁場の適正な管理方法の指導	R8 年度までに、輪採漁場の現状調査票（地区別カルテ）を修正するとともに、毎年度、輪採漁場の口開けや各地区の個別の課題（館山管内：担い手不足、勝浦管内：不漁漁場）に対し指導・助言し、造成漁場の適正な管理を図る。	【館山水産事務所】 ・漁場毎の現状調査票（地区別カルテ）を修正し、既存課題への対策を検討する。 ・輪採漁場の口開けにおける助言、指導を実施するとともに、市場調査により混入率等を把握する。 ・白浜地区において、あまビジョンに基づく新規漁業者受け入れのための指導・助言を行う。 【勝浦水産事務所】 ・輪採漁場の口開け及び各地区の個別の課題について作成した地区別カルテに基づき、定期的な漁場管理や種苗放流の着実な実施に向け指導・助言を行う。 ・一般漁場における不漁原因について、各地区で聞き取りやビデオカメラによる現状把握を行い、原因の推定と増産に向けた対策を検討、実行する（潜水手まきによる転石場への放流など） ・各地区市場における人工種苗の混入率等調査の実施と報告を行う。	・R7 年度～ 【館山水産事務所】 輪採漁場の口開け及び各地区の個別の課題について、カルテに基づき、毎年度継続して指導・助言等の実施。 【勝浦水産事務所】 ○輪採漁場 管内の輪採漁場について、種苗放流、口開け、平板直し、漁場環境調査、マダカアワビの追跡調査について継続して指導・助言等の実施 ○一般漁場 各地先中間育成場や主要一般漁場における漁場環境調査（藻場・底質）、転石場への放流推進指導、各地区の市場調査の実施、種苗放流に関する指導	水産事務所

令和５年度千葉県水産振興審議会 生産・販売流通部会の開催結果について

- 1 開催日時 令和５年１０月３０日（月）午後１時から午後４時５０分まで
- 2 開催場所 京成ホテルミラマーレ ８階 カトレア
- 3 出席委員 中原尚知、山下由美子、高梨義宏、磯崎真、佐藤大介、荻野勝敏、高橋昌義、吉口克利、中川めぐみ（敬称略）（委員９名中９名出席）

4 議事概要

（１）部会長の選出及び部会長代理の指名について

- ・部会長に高梨委員が選任され、部会長代理に中原委員が指名された。

（２）令和５年度千葉ブランド水産物の認定申請について

- ・認定申請のあった９品目（新規３品目、再認定６品目）について、認定基準に適合しているか否か審議を行った。

審議の結果、認定申請のあった９品目すべてが、認定基準に適合すると判断された。

5 認定申請品一覧

区分	No.	品目名	申請者名	
生鮮水産物	1	三番瀬ホンビノス貝	船橋市漁業協同組合 市川市漁業協同組合	
	2	鋸南町勝山漁協養殖江戸前真鯛	鋸南町勝山漁業協同組合	
	3	新富津漁協江戸前オイスター	新富津漁業協同組合	新規
	4	いすみ産船上活メサワラ	夷隅東部漁業協同組合	新規
水産加工品	5	九十九里かねとの煮干(青口、白口)	かねと水産株式会社	
	6	銚子港水揚げ骨まで食べられる イワシのやわらか煮	株式会社兆星	新規
ふるさと品	7	房州和田浦つち鯨	外房捕鯨株式会社	
	8	いすみ産大さざえ	夷隅東部漁業協同組合	
	9	九十九里焼き田作り	かねの水産	

令和6年度千葉県水産振興審議会 生産・販売流通部会の開催結果について

- 1 開催日時 令和6年9月13日（金）午前10時から午後5まで
- 2 開催場所 京成ホテルミラマーレ 8階 カトレア
- 3 出席委員 高梨義宏、中原尚知、村田裕子、磯崎真、佐藤大介、荻野勝敏、
高橋昌義、吉口克利、中川めぐみ（敬称略）（委員9名中9名出席）

4 議事概要

認定申請のあった17品目（新規2品目、再認定15品目）について、認定基準に適合しているか否か審議を行った。

審議の結果、認定申請のあった17品目すべてが、認定基準に適合すると判断された。

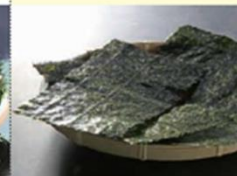
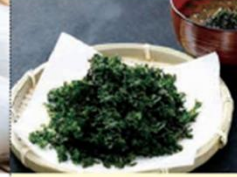
5 認定申請品一覧

区分	No.	品目名	申請者名	
生鮮水産物	1	銚子つりきんめ	銚子市漁業協同組合	
	2	勝浦産ひき縄カツオ	新勝浦市漁業協同組合	
	3	外房イセエビ	夷隅東部漁業協同組合 御宿岩和田漁業協同組合 新勝浦市漁業協同組合	
	4	外房あわび	御宿岩和田漁業協同組合 新勝浦市漁業協同組合	
	5	九十九里地はまぐり	海匠漁業協同組合 九十九里漁業協同組合	
	6	江戸前船橋瞬メすずき	船橋市漁業協同組合	
	7	外房つりきんめ鯛	新勝浦市漁業協同組合 勝浦漁業協同組合 御宿岩和田漁業協同組合 鴨川市漁業協同組合 東安房漁業協同組合	
	8	竹岡つりタチウオ	天羽漁業協同組合	
	9	富津漁協江戸前白ミル	富津漁業協同組合	新規
	10	勝浦釣り寒マカジキ	新勝浦市漁業協同組合 勝浦漁業協同組合	新規
水産加工品	1	九十九里いわしのごま漬	有限会社カネヨン水産	
	2	手入れ海苔（焼のり）	千葉県漁業協同組合連合会	
	3	金田産焼ばら乾海苔	金田漁業協同組合	
	4	九十九里産いわしオイルサーディン	田原缶詰株式会社	
	5	千葉銚子水揚げ ピリ辛いわし	株式会社やます	
ふるさと品	1	房州産鰹節・花かつお	房州産鰹節鯖節・削り節 生産会	
	2	房州産鯖節・鯖花削り		

生鮮水産物

水産加工品

ふるさと品

 銚子つりきんめ 銚子沖で1尾ずつ釣り上げられます。夏が美しく年々通って色がまっています。銚子市漁協直販店から出荷する魚には賞格タグを付けています。 期間:周年 大きき等:500g以上 銚子市漁業協同組合 ☎0479-22-3200 休:日祝	 江戸前船橋鯛めずき スズキの水揚げ日本一の船橋港。「鯛めずき」で鮮度と旨味を閉じ込めました。 期間:5~10月 大きき等:1.5kg以上 船橋市漁業協同組合 ☎047-431-2041 休:土日祝	 木更津おかそだちサーモン 閉鎖循環式陸上養殖により安定供給を可能にした安全安心なサーモンです。 期間:周年 大きき等:1.4kg以上 ※お祝いサイズは3kg前後 株式会社FRDジャパン ☎0438-53-7858 休:土日祝	 房州黒あわび 海士(海女)漁で採取。「アワビの王様」と称される肉厚の煮いたえを堪能ください。 期間:5月1日~9月15日 大きき等:殻長12cm超 東京房州漁業協同組合 ☎0470-43-8311 休:日祝	 手入れ海苔(焼のり) その年最初の一番摘みの限定品。香り高く柔かく、口の中でのとけます。 千葉県漁業協同組合連合会(のり加工事業所) ☎0439-87-4311 休:土日祝 ※土曜日は午前中のみ営業	 九十九里いわしのごま漬 九十九里の郷土料理。厳選したカタクチイワシを酢に漬け込み、深みのあるまろやかな味に仕上げました。 有限会社カネヨ水産 ☎0475-76-2254 休:日祝	 銚子港水揚げ骨まで食べられるイワシのやわらか煮 新鮮なマイワシを骨までおいしく食べられるように仕上げました。 株式会社 荒屋 ☎0479-22-2721 休:日祝	 房州和田浦つち鯨 捕獲後、赤肉を独自の方法で熟成させているので、柔らかく、肉の旨味がたっぷりです。 期間:周年 大きき等:赤肉 くじら家 ☎0470-47-4780 休:木	 房州産鯖節・鯖花削り 房州産の新鮮な生のゴマサバを原料に使用した、濃い風味と旨味が自慢の一品です。 房州産鯖節・削り節生産会 [(有)永井商店内] ☎04-7092-0057 休:日祝
 外房つりきんめ鯛 勝浦沖で1尾ずつ釣り上げられます。魚体が美しくもちもち感のある身が特徴です。 期間:10~6月 大きき等:700g以上 新富津漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝 新富津漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝 新富津漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝	 鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛 勝山沖の養殖場で育てられた高品質なマダイです。安定供給を実現しました。 期間:周年 大きき等:500g以上 鋸南町勝山漁業協同組合 ☎0470-55-1511 休:土日祝	 外房イセエビ 引き締まった身と上品な旨味が特徴です。 期間:4~5月・8~12月 大きき等:全長13cm超 美濃漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝 新富津漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝 新富津漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休:土日祝	 九十九里地はまぐり 身が厚く、濃厚な旨味が凝縮されています。 期間:11~8月 大きき等:殻長5cm以上 九十九里漁業協同組合 ☎0475-76-6171 休:土日祝 海老名漁業協同組合 ☎0479-57-3202 休:土日祝 ※第1・第4土曜日は午前中のみ営業	 金田産一番摘みあま海苔(焼海苔) 伝統的な支柱養殖により、太陽の光を浴びて風味豊かに育ちました。 金田漁業協同組合 直営「あま海苔直売センター」 ☎0120-178-663 休:年末年始	 いわし野菜漬 脂の乗った旬の新鮮なマイワシを、野菜と一緒に甘酢で漬け込んだ九十九里の伝統の味です。 有限会社九一水産 ☎0475-76-2461 休:土日祝	 九十九里かねとの煮干(青口、白口) 新鮮なカタクチイワシを水洗い、釜茹でした後に、じっくりと天日干しし、旨味を凝縮しました。 かねと水産株式会社 ☎0475-72-754 休:不定休	 いすみ産大さざえ 広大な岩場等で育ったサザエは、サイズが格段に大きく、身も柔らかいです。 期間:4~5月・8~9月 大きき等:400g以上 夷陽東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝	 天然あわび海女の味噌焼き 活きの良いメガイアワビに秘伝の味噌ダレをぬり、備長炭で手焼きをしました。柔らかな食感が特徴です。 有限会社スズ市水産 ☎0470-44-0662 休:日祝
 勝浦産ひき縄カツオ 釣ったその日の「日尻りカツオ」。透明感のある赤身を新鮮さを誇ります。 期間:3~6月 大きき等:2.2kg以上 新富津漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休:土日祝	 竹岡つりタチウオ 美しい魚体は釣りものならではの、冬場に脂が乗り肉質が良くなります。 期間:12~2月 大きき等:1kg以上 天羽漁業協同組合 ☎0439-69-8321 休:土日祝	 太東・大原産真蛸 冬のマダコは栄養たっぷりになり、身は柔らかく味わい深い旨味があります。 期間:12~1月 大きき等:800g以上 夷陽東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝	 三番瀬ホンビノス貝 十数年前から漁獲されるようになった千葉県の新名物。粒が大きく味が濃いのが特徴です。 期間:周年 大きき等:50~100g ※白色もしくは灰色に黒い殻の貝は漁獲禁止 ☎047-431-2041 休:土日祝 新富津漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝 新富津漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝	 金田産焼ばら乾海苔 支柱養殖による風味と独特のバリバリとした食感が楽しめます。 金田漁業協同組合 直営「あま海苔直売センター」 ☎0120-178-663 休:年末年始	 九十九里いわしオイルサーディン 独自の焼干し製法にこだわり、上質なエキストラバージンオリーブオイルと塩だけで味付けしています。 田原信託株式会社 ☎0479-22-3755 休:土日祝	 房州ひじき おいしさだけを凝縮させた逸品です。 房州ひじき生産会[(株)富田商店内] ☎04-7094-0149 休:年中無休 ※元日は除く (休)電話 ☎04-7094-0033 (休)電話 ☎04-7092-3301 (休)電話 ☎04-7094-0033 (休)電話 ☎04-7092-3301 (休)電話 ☎04-7094-0033 (休)電話 ☎04-7092-3301	 房州産鯨節・花かつお 主に勝浦港に水揚げされる新鮮な生のカツオを使用し、江戸時代から続く伝統技法で作った芳醇な風味の鯨節です。 房州産鯨節・削り節生産会 [(有)永井商店内] ☎04-7092-0057 休:日祝	 九十九里焼き田作り カタクチイワシを塩素外線です煎煎する独自の製法で、旨味を残し、カリッとした食感に仕上げました。 かねの水産 ☎090-7844-5678 休:不定休
 大佐和漁協江戸前あなご 江戸前の代表格。脂の乗りと、鮮度の良さが特徴です。 期間:周年 大きき等:120g以上 大佐和漁業協同組合 ☎0439-65-0034 休:土日祝	 いすみ産船上活バサワラ 釣り上げた漁師が責任を持って活けることで実現する鮮度、タグに船名記載。 期間:11~4月 大きき等:2kg以上 夷陽東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝	 外房あわび 海士(海女)漁で採取。磯の香りが食欲をそそります。 期間:5月1日~9月15日 大きき等:殻長12cm超 新富津漁業協同組合 ☎0470-68-2011 休:土日祝 新富津漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休:土日祝	 新富津漁協江戸前オイスター 潮通しの良い富津海域の波に揉まれて、肉厚でジュシーに育ちました。 期間:周年 大きき等:50g以上 新富津漁業協同組合 ☎0439-87-3555 休:土日祝 ※土曜日は午前中のみ営業	 さばり焼きスモーク 脂の乗ったマサバを独自の醤油ダレで一晩漬け込み、伝統の燻製法「手火山」で燻しました。 有限会社長谷屋商店 ☎04-7094-0016 休:日	 千葉銚子水揚げピリ辛いわし 1尾ずつ丁寧に下処理し、独自の焼き工程と2回のボイル工程を行った後、千葉県内製造醸造醤油で仕上げました。 株式会社やます ☎0436-21-2637 休:木日年末年始 (リバーサイドは別営業)	 九十九里浜給酒蒸し 伝統の醤油・佃煮の技術をもとに、九十九里産の蛤と山武市産の清酒の旨味を使用し製造しています。 株式会社正上 ☎0478-54-1642 休:年末年始	 銚子つりきんめ煮 釜煮 浜のかあちゃん仕立て 漁師に伝わる味を簡単に家庭で楽しめるよう、真空冷凍にしました。 千葉県漁業協同組合連合会 ☎043-242-6811(代表) 休:土日祝 ☎043-243-4137(直売所 海市場) 休:土日祝	 プレミアムふかひれ煮 丁寧に加工したフカヒレと特製のスープをレトルトパックにしました。常温で長期保存が可能です。 有限会社フカサ ☎0479-33-1781 休:土日祝

令和6年度 千葉ブランド水産物 新規認定申請品

生鮮水産物

ふつつぎょきょうえ ど ま え し ろ
富津漁協江戸前白ミル

【規格】殻長9cm以上

【期間】12月～翌年4月



(参考価格：平均浜値)

1,000円/kg 前後

- 明治初期から始まった伝統的な漁法である潜水器漁業により、目視で確認しながら一つ一つ丁寧に漁獲しています。
- 朝水揚げした白ミルは、その日のうちに市場や小売店に出荷しています。
- 甘みのある肉厚な水管が特徴です。
- 富津海岸潮干狩場オープン時には、無料配布や試食会を実施しています。

【問合せ先（認定事業者）】

富津漁業協同組合 ☎0439-87-5561

かつうらっ かん
勝浦釣り寒マカジキ

【規格】20.0kg以上

【期間】11月～翌年3月



(参考価格：平均浜値)

1,000円/kg 前後

- 勝浦沖では、秋から春にかけて、脂が乗ったマカジキが漁場を形成します。
- 漁獲後直ぐに、船上で内臓や血合の除去、冷却を行うなど、鮮度管理に努めています。
- 水揚げされたマカジキは、1尾ずつ傷の有無や鮮度を確認しています。
- 解体ショーや試食会、フェアを開催するなど、地域と連携したイベントでPRを実施しています。

【問合せ先（認定事業者）】

新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130

勝浦漁業協同組合 ☎0470-73-1311

令和6年度第1回千葉県水産振興審議会 海面利用調整部会の 開催結果について

- 1 開催日時 令和6年7月9日（火）午後1時から午後2時まで
- 2 開催場所 千葉県教育会館 本館 304会議室
- 3 出席委員 平野裕敏、北澤直諒、鱸居正悟、土井広美、坂下隆一、小林浩美、大和義久、渡邊美恵子（敬称略）（委員9名中8名出席）
- 4 議事概要
 - （1）部会長の選出及び部会長代理の指名
 - ・部会長は、委員の互選により大和委員が選出された。
 - ・部会長代理は、部会長から鱸居委員が指名された。
 - （2）遊漁のまき餌釣りに係る委員会指示について【別添資料1】
 - ・事務局から資料の朗読及び説明、水産課から補足説明が行われた。
 - ・委員全員の賛成により、原案に異議ない旨、決議された。
 - （3）千葉県水産振興審議会海面利用調整部会推奨ルールについて【別添資料2】
 - ・事務局から資料の朗読及び説明、水産課から補足説明が行われた。
 - ・委員全員の賛成により、原案に異議ない旨、決議された。

船釣りをする遊漁者の皆さんへ

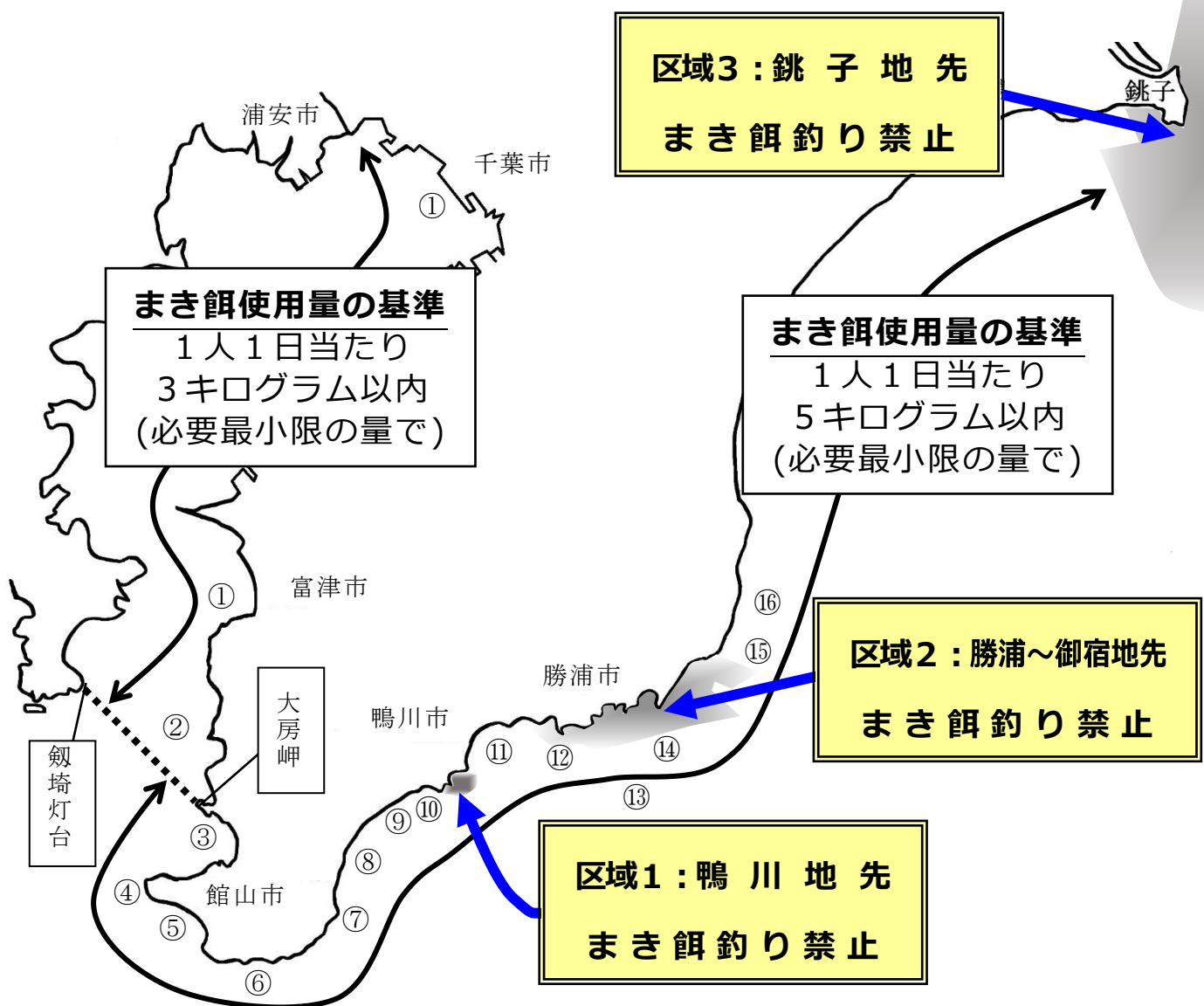
千葉県海には、船釣りのルールがあります。

千葉海区漁業調整委員会指示<下図>

1. 下図の1、2、3の区域において、
船舶を使用した遊漁のまき餌釣りは禁止されています。
2. 船舶を使用して遊漁のまき餌釣りをする場合、
1人1日当たりのまき餌の使用量は、下図のとおり制限されています。

千葉県水産振興審議会海面利用調整部会推奨ルール<前ページ>

①から⑯の地区では、遊漁をする際の具体的なルールがあります。



- ！ 原則、船室外にいるすべての乗船者にライフジャケットの着用が義務化されました。
- ！ 漁業者の網に切れた釣り針等が絡まり、けがや網の破損被害が発生しています。
残ったまき餌や釣り糸、針は各自持ち帰り、海をきれいに保ちましょう。

千葉県水産振興審議会海面利用調整部会推奨ルール一覧表

別添資料 2

令和 6 年 8 月 1 日現在

地区名	内 容	地区名	内 容
① 浦安 ～富津	1 遊漁船業者は、のり漁業者の操業に妨げとなるのり養殖施設並びに施設付近に利用者を案内しない。 2 大佐和、天羽地先では、タイ釣りにはまき餌を使用しない。	⑧ 和田 (南房総市)	1 遊漁の操業に際し、漁業者の固まりより一定の間隔を空け、漁業者の操業を妨害するような操業をしてはならない。 2 遊漁を営む時間は次のとおりとする。 (1)出港時間 夜明け (2)入港時間 午後 1 時(漁場終了) ただし、アジ釣り、赤イカ釣りに限り午後の遊漁を営むことができる。 3 休業日は漁業者と同じく漁協の規定(毎月第 1、第 3 土曜日、お盆、正月及び地元の祭礼日等)に従うものとする。
② 天羽 (富津市)	西根※を中心とする半径 0.5 マイルの海域では、オキアミ、アミコマセ、ミンチを使用するまき餌釣りは禁止する。 ※西根の緯度経度 (日本測地系)北緯 35° 10.668′、東経 139° 46.800′ (世界測地系)北緯 35° 10.866′、東経 139° 46.607′	⑨ 江見 (鴨川市)	1 遊漁船のまき餌は午前 6 時～正午までとする。 2 遊漁船のイワシ生き餌釣りは、全面禁止とする。
③ 船形 (館山市)	1 休業日は、基本的に毎月第 1 土曜日、正月、お盆及び地元の祭礼日とする。 2 利用者が次の大きさの魚類を採捕した場合は、必ず再放流させる。 (1) 全長 20 センチメートル以下のマダイ (2) 全長 30 センチメートル以下のヒラメ	⑩ 吉浦・天面 (鴨川市)	遊漁船の生き餌釣りは、全面禁止とする。
④ 西岬 (館山市)	1 休業日は、基本的に毎月第 4 水曜日、正月、お盆及び地元の祭礼日とする。 2 ヒラメを対象とした操業については、期間を 11 月 1 日から翌年 4 月 30 日までとする。なお、毎年継続してヒラメ稚魚を放流している場所は禁漁とする。 3 利用客が次の大きさの魚類を採捕した場合は、必ず再放流させる。 (1) 全長 20 センチメートル以下のマダイ (2) 全長 30 センチメートル以下のヒラメ 4 次の各点を順次に結んだ線と最大高潮時海岸線に囲まれた区域内におけるマダイ釣りにおいては、1 月から 6 月までの期間、オキアミコマセ釣りは禁止する。 ア 北緯 34° 58.499′、東経 139° 46.006′ の点 イ 北緯 34° 59.306′、東経 139° 45.903′ の点 ウ 北緯 34° 59.231′、東経 139° 44.062′ の点 エ 北緯 34° 57.625′、東経 139° 43.947′ の点 オ 北緯 34° 57.925′、東経 139° 45.210′ の点 (注) 緯度経度は世界測地系	⑪ 太海 (鴨川市)	遊漁船は、5 月 1 日～9 月 30 日まで、イワシ生き餌釣りは、禁止とする。
⑤ 相浜・布良 (館山市)	1 休業日は、基本的に毎月第 4 水曜日とする。 2 ヒラメを対象とした操業については、期間を 11 月 1 日から翌年 4 月 30 日までとする。 3 1 月から 6 月末まで、オキアミ禁止。 4 利用客が次の大きさの魚類を採捕した場合は、必ず再放流させる。 (1) 全長 20 センチメートル以下のマダイ (2) 全長 30 センチメートル以下のヒラメ	⑫ 小湊 (鴨川市)	次の各点を順次に結んだ線と最大高潮時海岸線に囲まれた区域内における船舶(無動力船を含む。)によるまき餌釣りは禁止。 ア 漁業権基点南 73 号 (鴨川市と勝浦市との境界付近に設置した標柱) イ 北緯 35° 06.277′、東経 140° 12.784′ の点 ウ 北緯 35° 06.218′、東経 140° 12.534′ の点 エ 北緯 35° 06.207′、東経 140° 12.049′ の点 オ 北緯 35° 06.651′、東経 140° 11.106′ の点 カ 漁業権基点南 72 号の 3 (鴨川市内浦字寄浦 1 番地に設置した標柱(第 3 標柱)) (注) 緯度経度は世界測地系
⑥ 白浜 (南房総市)	1 釣り船の休業日は毎月第 2 及び第 4 水曜日とする。 2 コマセ籠は L までとする。	⑬ 沿岸小型漁船 (鴨川市～御宿町)	キンメ場及び大高根への遊漁船の入漁禁止。ただし、大陸棚以浅でのキンメダイ以外を目的とする釣りは除く。
⑦ 千倉 (南房総市)	1 休業日は、毎月第 2、第 4 水曜日及び元日とする。 2 操業時間は、日の出から日没までとする。 3 ヒラメ及びアコウダイを対象とした操業については、期間を 11 月 1 日から翌年 5 月 31 日までとする。 4 利用客が次の大きさの魚類を採捕した場合は、必ず再放流させる。 (1)全長 20 センチメートル以下のマダイ (2)全長 22 センチメートル以下のキンメダイ (3)全長 30 センチメートル以下のヒラメ	⑭ 新勝浦 (勝浦市)	新勝浦市漁業協同組合川津支所地先海面のまき餌禁止区域におけるルアー釣船の操業は午前 8 時からとする。
		⑮ 御宿岩和田 (御宿町)	遊漁船の真潮根操業については、操業時間を午前 8 時 30 分から午前 11 時 30 分までとする。
		⑯ 夷隅東部 (いすみ市)	1 遊漁を営む日の出入港時間は原則として次のとおりとする。 (1) 出港時間 午前 4 時 (2) 入港時間 正午 ただし、午後の遊漁は午後 8 時までに入港するものとする。 2 休業日は、毎月第 1 及び第 3 月曜日とする。 3 イサキについては、4 月 1 日～9 月 30 日。午前 5 時～午前 11 時まで(午後は禁止)。イサキに限りアミのコマセを使用可。イワシ、サンマのミンチ、オキアミのまき餌は、漁業、遊漁とも禁止。 操業海区の制限は共同漁業権の範囲内。 4 ヒラメは 10 月 1 日～翌年 5 月 6 日。操業時間は午前 5 時 30 分～正午まで(10 月から 11 月末日まで)、午前 6 時～正午まで(12 月から翌年 5 月 6 日まで)。午後は禁止。操業海区の制限、禁漁区がある。 5 フグは 9 月 1 日～翌年 3 月 31 日及び 5 月 1 日～5 月 6 日。正午まで(午後は禁止)。尾数制限あり。 6 イカ、キンメダイは勝浦地区(千葉県沿岸小型漁船漁業協同組合)の規則に従う。(休業日は異なる) 7 5 月 7 日～9 月 30 日まで、生き餌釣りは、禁止とする。

〔お問い合わせ先〕 千葉県農林水産部水産局水産課漁業調整班 (043-223-3042)

銚子水産事務所(0479-22-8397) 館山水産事務所 (0470-22-5761)

勝浦水産事務所(0470-73-0108) 千葉海区漁業調整委員会 (043-223-3745)

詳細は、URL または QR コード®から千葉県ホームページをご確認ください。

「千葉県海面における遊漁のルールについて」 URL : <http://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/makiesa.html>

